

Chili con carne aus dem Dutch Oven



Am Anfang braucht der Topf eine Menge Kohlen darunter, damit ordentlich Hitze zum Anbraten kommt. Später dann die Kohlen reduzieren, sonst brennt es an.

Den Speck und die Zwiebeln im Erdnussöl anbraten. Beides anschließend ein wenig zur Seite schaufeln und das Gehackte im Öl anbraten. Es macht nichts, wenn es noch nicht ganz durch ist. Dann alles durchrühren. Die Kohlen nun unter dem Topf reduzieren.

Die gestückelten Tomaten, Kidneybohnen und die Paprika dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver abschmecken. Die getrocknete Chilischote kleinbröseln und dazugeben. Alles gut durchrühren.

Das Chili ca. 1,5 Stunden schön "köcheln" lassen und zwischendurch mal durchrühren.

Dazu empfiehlt sich ein rustikales Brot.

Ich habe einen 6 QT Dutch Oven mit ca. 6 Litern Inhalt. Dafür lege ich ungefähr 5 Kohlen darunter und 15 Kohlen oben drauf. Für das Anbraten ruhig mehr Kohlen nehmen, da viel Hitze gebraucht wird. Ruhig 15 Minuten vorher aufheizen lassen.

Zutaten für 4 Portionen:

1 Paket Speckwürfel

1 dicke Gemüsezwiebel(n), gewürfelt

1 kg Rinderhackfleisch

3 kl. Dose/n Tomaten, stückige

2 kl. Dose/n Kidneybohnen, abgetropft

1 Paprikaschote(n)

1 Handvoll Salz, grobes

Pfeffer, bunter

Knoblauchpulver

1 Chilischote(n), getrocknete

n. B. Erdnussöl